



JERNEJ KITCHEN

POLENTNE PALČKE S FETO

Polentne palčke s feto so čudovita priloga, ki je zunaj hrustljava, znotraj pa preseneti s čudovitimi začimbami in mehkim feta sirom.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
POČITEK:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	90	MINUT

POLENTNE PALČKE S FETO

750 ml vode

1/2 žličke soli

150 g instant polente

15 g masla

150 g feta sira

1 čajna žlička BAM Spices Mešanica zeliščni vrt

1 čajna žlička olivnega olja, za pečenje

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač 12 cm x 20 cm

lonc

metlica

lopatka

Sponsored

PRIPRAVA

Pekač velikosti 12 cm x 20 cm namastimo z maslom.

SKUHAMO POLENTO

Lonec s soljeno vodo pristavimo na močan ogenj in počakamo da zavre. Med mešanjem z metlico stresemo v vrelo vodo polento. Ko polentamed mešanjem zavre, zmanjšamo ogenj. Med neprestanim mešanjem kuhamo 5 minut pri šibkem ognju.

DODAMO FETO IN ZAČIMBE

Polento odstavimo z ognja. Dodamo maslo, premešamo in v polento dobro vmešamo nadrobljen feta sir in žličko začimb [BAM Spices Mešanica zeliščni vrt](#). Mešanico polente in fete vlijemo v pripravljen pekač in z lopatko dobro pritisnemo od dno pekača in razporedimo. Postavimo na stran, v hladilnik, za vsaj 1 uro (ali čez noč), da se polenta strdi.

SPEČEMO V PONVI

Polento obrnemo iz pekača na desko in narežemo na 14 palčk, velikosti približno 2 cm x 10 cm. Večjo ponev z oljem pristavimo na močan ogenj. Dodamo polentne palčke in jih popečemo do zlate barve, približno 3 - 4 minute na vsaki strani, skupaj 16 minut.

POSTREŽEMO

Polentne palčke s feto postrežemo kot prilogo ali predjed, prigrizek. Odlično se k palčam poda [ranch omaka](#).